

Gedeckter Apfelkuchen

Hier findest du eine [Video-Anleitung](#)

Mürbeteig:

500g Weizenmehl (Typ 405)
335g Margarine (z.B. Alsan)
170g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1/2 TL Salz

Füllung:

6-7 säuerliche Äpfel (ca. 1kg, z.B. Boskop)
150g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
Zeste und Saft einer Zitrone
100g Fruchtsaft (Apfel/Orange/Maracuja) - alternativ Wasser
1/4 TL Zimt
60g Maisstärke
200g Wasser

Topping:

Etwas Pflanzenmilch
1 EL Zucker

Die Zutaten für den Mürbeteig verkneten, in eine 1/3- und eine 2/3-Portion aufteilen, jeweils zu Kugeln formen, flach drücken, in Backpapier einpacken und mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Äpfel schälen und in ca. 1x1cm kleine Würfel schneiden (900-1000g gewürfelte Äpfel).

In einem Topf zusammen mit den restlichen Zutaten für die Füllung für 15 Minuten köcheln. Dabei gelegentlich rühren.

Die Stärke mit dem kalten Wasser anrühren und zu der Apfelmasse hinzufügen. Eine weitere Minute unter ständigem Rühren köcheln bis die Stärke ausgekocht und die Masse wieder klar ist.

Beiseite stellen.

Die 2/3-Portion Mürbeteig auf einem großen Stück Backpapier auf ca. 5mm ausrollen,

mit dem Ring der Springform einen Kreis ausstechen, den Teig rund um die Form entfernen, den Springformboden unter das Backpapier schieben und die Form schließen.

Das was man um den Ring herum abgenommen hat, zu einer langen, gleichmäßigen Rolle formen, am Rand der Form auslegen, andrücken und somit den Teigrand formen.

Die 1/3-Portion Teig ebenso auf einem Backpapier auf 5mm ausrollen.

Mit der Springform einen Kreis ausstechen/markieren.

Die Apfelfüllung in die Form geben, glatt streichen und den Mürbeteigdeckel darauf stürzen. Am Rand etwas festdrücken.

Mit einem Pinsel etwas Pflanzenmilch dünn darauf streichen und etwas Zucker darüber streuen.

Mit einem scharfen Messer 4 Einschnitte machen damit der Dampf entweichen kann.

Bei 160 Umluft für ca. 45-60 Minuten backen, oder bis der Kuchen goldbraun ist. Komplet auskühlen lassen und anschließend mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit die Apfelfüllung sich setzen kann.

Happy baking!